

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2001-120440

(P2001-120440A)

(43) 公開日 平成13年5月8日 (2001.5.8)

(51) IntCl.<sup>7</sup>

A 4 7 J 37/06  
37/07

識別記号

3 6 6

F I

A 4 7 J 37/06  
37/07

テマコード\* (参考)

3 6 6 4 B 0 4 0

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号

特願平11-303355

(22) 出願日

平成11年10月26日 (1999. 10. 26)

(71) 出願人 597161584

仁科 英雄

東京都杉並区阿佐谷北 2-17-12

(72) 発明者 仁科 英雄

東京都杉並区阿佐谷北 2-17-12

(74) 代理人 100104488

弁理士 杉本 良夫

Fターム (参考) 4B040 AA03 AA08 AB11 AC02 CA02

CA18 CB30 EA20 ED03 ED05

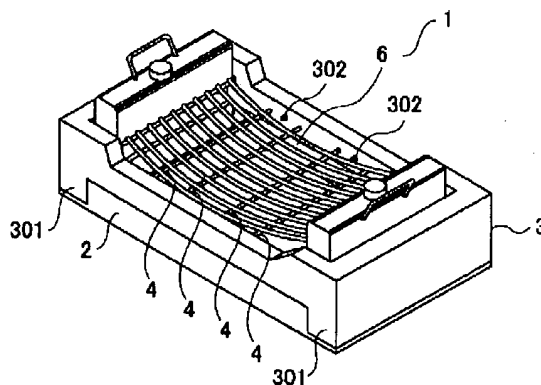
ED10 GX01

(54) 【発明の名称】 加熱調理器

(57) 【要約】

【課題】 水槽の清掃を容易に行えとともに、複数個を所持している際でも保管が容易であり、更にこれを卓上で使用した場合であってもテーブル等が熱くなることを防止可能な加熱調理器を提供すること。

【解決手段】 焼肉料理や焼魚料理あるいは鍋料理等に用いられる携帯式の加熱調理器であって、水槽 (2) と、該水槽 (2) 上に載置される、少なくともガスバーナー (4) を備えたガスコンロ本体 (3) とにより構成され、前記ガスコンロ本体 (3) を上方に持ち上げることにのみにより、前記ガスコンロ本体 (3) と前記水槽 (2) とを分離可能としたことを特徴とする。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】焼肉料理や焼魚料理あるいは鍋料理等に用いられる携帯式の加熱調理器であって、水槽(2)と、該水槽(2)上に載置される、少なくともガスバーナー(4)を備えたガスコンロ本体(3)とにより構成され、前記ガスコンロ本体(3)を上方に持ち上げることのみにより、前記ガスコンロ本体(3)と前記水槽(2)とを分離可能としたことを特徴とする加熱調理器。

【請求項2】焼肉料理や焼魚料理あるいは鍋料理等に用いられる携帯式の加熱調理器であって、水槽(2)と、該水槽(2)上に載置される、少なくともガスバーナー(4)を備えたガスコンロ本体(3)と、該ガスコンロ本体(3)の略上部の任意の箇所に設置可能な調理部(6)とにより構成され、前記調理部(6)を上方に持ち上げることのみにより、前記ガスコンロ本体(3)と前記調理部(6)とを分離可能であるとともに、更に、前記ガスコンロ本体(3)を上方に持ち上げることのみにより、前記ガスコンロ本体(3)と前記水槽(2)とを分離可能としたことを特徴とする加熱調理器。

【請求項3】前記ガスバーナー(4)を回転自在に前記ガスコンロ本体(3)内に備えたことを特徴とする請求項1又は請求項2に記載の加熱調理器。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は加熱式の調理器に係り、より詳しくは、焼肉料理や焼魚料理、鍋料理等に用いられる携帯可能な加熱式の調理器に関する。

## 【0002】

【従来の技術】従来から、焼肉やバーベキュー等の料理を行う場合にはロースターが用いられているが、一般的にこのロースターはテーブル等に組み込まれているものが大部分である。そのために、持ち運びが困難なばかりでなく、使用後の掃除に際しても手間がかかるという問題点があった。

【0003】そこで、このような問題点を解決するために、テーブル等に組み込まずに使用可能な携帯式のロースターが提供されている。

【0004】ここで、図5はこの携帯式のロースター31を示した斜視図であり、この携帯式のロースター31では、ガスバーナー(図示せず)を備えたガスコンロ本体32の内部に引き出し自在の水槽33が挿入されており、また、適宜その内部にガスポンペを備えることが可能とされている。そして、前記ガスコンロ本体32の上方には、焼肉調理用の焼網34、あるいは鍋等を載置可能としている。

【0005】そして、例えばこれを用いて焼肉料理を行う場合には、まず水槽33をガスコンロ本体32より引き出した後にこの内部に水を入れ、そして、この内部に

水を蓄えた水槽33をガスコンロ本体32内に戻すとともに、焼網34をガスコンロ本体32の上方に設置する。そしてその後に、ガスバーナーに点火し、焼網34を加熱しながら、焼網34上に肉や野菜等を載せてこれを加熱調理する。

【0006】このように、従来から用いられている携帯式のロースター31では、ガスコンロ本体32内に水槽34、ガスバーナーが装着されるとともに、焼網34あるいは鍋等を載置可能としているため、これを持ち運ぶことによって、所望する場所、例えば屋外等でも焼肉料理や鍋料理、あるいはしゃぶしゃぶ等を楽しむことが可能である。

## 【0007】

【発明が解決しようとする課題】ところで、前述したように、従来から用いられている携帯式のロースターでは、水槽をガスコンロ本体に対して引き出し式に装着する構造としているために以下に述べるような問題点が発生していた。

【0008】即ち、この携帯式のロースターを移動させる際には水槽も同時に移動させる必要があるために、特に水槽内に水を入れている場合などはロースター全体の重量が大きくなり、移動に際して労力を必要としていた。

【0009】また、使用後には特に肉汁等が落下している水槽の掃除を念入りに行う必要があり、そのためには水槽をガスコンロ本体から引き出す必要があるが、その一方で、水槽内には水が入っているためにその重量が重くなっており、そのため水槽をガスコンロ本体から引き出す際に労力と手間がかかっていた。特に使用後の水槽内の水は落下した肉汁等により汚れているため、これをこぼさないようにしてガスコンロ本体から引き出すには細心の注意が必要である。

【0010】更に、繰り返して使用する場合や長時間使用する場合には水槽のみを交換する必要がある場合があるが、この場合もまた前述と同様にその交換に労力と手間がかかるという問題点があった。

【0011】また、前述したように従来の携帯式のロースターは一体式になっていたために、携帯式とはいってもある程度の大きさを必要としていたために、特に業務用に使用しているために複数個を所持している場合などは、その保管場所に窮するという問題点もあった。

【0012】更にまた、従来の携帯式のロースターは一体式であるために、使用に際してロースター全体が熱くなり、これを卓上で使用した場合などはテーブルが熱くなってしまうという問題点もあった。

【0013】そこで、本発明は、特に水槽の清掃を容易に行えとともに、複数個を所持している際でも保管が容易であり、更にこれを卓上で使用した場合であってもテーブル等が熱くなることを防止可能な加熱調理器を提供することを課題としている。

## 【0014】

【課題を解決するための手段】本発明の加熱調理器は、焼肉料理や鍋料理等に用いられる加熱調理器であって、水槽と、該水槽上に載置される、少なくともガスバーナーを備えたガスコンロ本体とにより構成されて、前記ガスコンロ本体を上方に持ち上げることのみにより、前記ガスコンロ本体と前記水槽とを分離可能としたことを特徴とする。

【0015】本発明の加熱調理器では、水槽にガスコンロ本体を載置する構造として、ガスコンロ本体を上方に

持ち上げることのみにより、ガスコンロ本体と水槽とを分離可能としている。

【0016】そのため、使用後の水槽の掃除の際には、ガスコンロ本体を上方に持ち上げるのみでテーブル等の上に水槽のみを残すことができ、従来の携帯式のロースターのように水槽をガスコンロ本体から引き出す必要が無く、水槽の取り出しに労力と手間をかける必要が無くなった。

【0017】また、これを移動する際には、まずガスコンロ本体を上方に持ち上げて水槽から分離するとともに水槽のみを所望する場所に移動させ、その後その移動させた水槽にガスコンロ本体を載置するのみでよく、水槽を装着した状態のガスコンロ本体を移動する必要が無いので労力を必要としない。

【0018】また、水槽の持ち運びに際しても、まずガスコンロ本体を上方に持ち上げて水槽のみをテーブル等の上に残した状態にした後に、この水槽を両手で持ち上げて所望する場所に運ぶことができるため、水槽内の水がこぼれることも防止可能である。

【0019】更に、本発明の加熱調理器では従来のような一体式とはせず、単に水槽の上にガスコンロ本体を設置するのみの構造として、水槽の上にガスコンロ本体を組み合わせて使用する構造としているために、水槽を内蔵する従来の携帯式のロースターと異なりガスコンロ本体を小型にできるとともに、水槽とガスコンロ本体を別々に保管可能であり、複数個を所持している際にも、保管場所に窮するということが無い。

【0020】更にまた、使用に際しては水槽上にガスコンロ本体を設置するのでテーブル等には水槽のみが接するため、テーブル等がガスコンロ本体の熱を直接受けることが無く、テーブル等が過度に熱くなることを有効に防止できるという利点もある。

## 【0021】

【発明の実施の形態】本発明の加熱調理器は、その内部に水を蓄えることが可能な水槽と、この水槽上に載置可能なガスコンロ本体とにより構成されており、ガスコンロ本体には、加熱用のガスバーナーとこのガスバーナーへ点火するための点火部、及びこの点火部を動作させるための点火つまみが備えられている。

【0022】そして、前記ガスコンロ本体は、これを上

方に持ち上げることのみによって水槽と分離可能としている。また、適宜前記ガスコンロ本体の略上部には焼網等の調理部を備えるとよい。

【0023】また、前記ガスバーナーは固定式としてもよいが、これを回転自在とし、ガスバーナーから出る炎の向きを調整可能とすると良く、これにより、焼肉料理、鍋料理等の料理の種類によって、また調理の過程によって容易に加熱の調節を行うことができる。

## 【0024】

【実施例】本発明の加熱調理器の実施例について図面を参照して説明すると、図1は本実施例の加熱調理器1を示した斜視図であり、また、図2は本実施例の加熱調理器1の縦断正面を示した図である。

【0025】そして、図において2は、その内部に水を蓄えることが可能とされている水槽であり、この水槽2は、箱型の形状であるとともに、その底面部分を両端側に延長している。そして、この延長した部分を載置部201とし、この載置部201にガスコンロ本体3を載置可能としている。

【0026】即ち、図において3がガスコンロ本体であり、このガスコンロ本体3は、その両端部分に脚部301を備えるとともに、その中央部分を吹き抜け形状としている。そのため、前記脚部301を前記水槽2の載置部201上に設置することにより、ガスコンロ3の内部に前記水槽2が装備されるように構成している。

【0027】このように、本実施例の加熱調理器1では、ガスコンロ本体3を水槽2の上に設置する構造としているために、ガスコンロ本体3がテーブル等に直接接することが無い。そのため、ガスコンロ本体3から発生される熱によりテーブル等が過度に加熱されるという問題を解決することができる。

【0028】なお、前記ガスコンロ本体3の内部における上部近傍の両端には柵部304が形成されており、この柵部304上に焼網や鍋等の調理部を載置可能としている。

【0029】次に、図4は本実施例の加熱調理器1の構造を平面側から見た場合を示す図であり、図にも示されているように、本実施例の加熱調理器1では、前記ガスコンロ本体3内に4本のガスバーナー4を備えており、これらのガスバーナー4は、その一端は、ガス管5に連結された導入管401に装着されており、他端は終端とされている。

【0030】そして、本実施例の加熱調理器1では、このガスバーナー4を回転自在に前記導入管401に連結しており、ガスバーナー4から出る炎の向きを自在に変更可能としている。そのために、このガスバーナー4から出る炎の向きを変えることにより、調理の種類により、また調理の過程で、より好ましい加熱を行うことができる。

【0031】例えば、焼肉料理を行う場合には、ガスコ

ンロ本体3上に直接焼網を設置するために炎の向きを横向きにすると良い。

【0032】また、鍋料理等を行う場合には、場合によっては鍋を安定させるために五徳を介してガスコンロ本体に鍋を設置する場合があるが、かかる場合にはガスバーナー4と鍋との距離が遠くなるため、ガスバーナー4を回転させて炎が上に向くようにするとよい。

【0033】なおこの場合、図示していないが、前記ガスバーナー4の終端側をガスコンロ本体3の外側まで延長させるとともに延長させた先端に回転用のつまみ等を備えてもよく、これにより、つまみを回転させることに

【0034】次に、図において302は前記ガスバーナー4へ点火するための点火を放出するための点火部であり、更に図において303は、この点火部302から点火を放出するために用いられる回転式の点火つまみである。

【0035】なお、本実施例においてはガスバーナーを4本用いた場合について説明したが、ガスバーナーの本数は必ずしも4本にする必要は無く、5本以上あるいは3本以下としても良い。

【0036】次に、図において6は調理部であり、図においては焼肉調理用の焼網を用いた場合を示している。

【0037】そして、図に示される焼網6は、中空の複数の細長状の骨部602と該骨部602の両端に連通された、その内部に水を蓄えることが可能なタンク部601とを備えたとともに、前記骨部602はその両端部から中央部に向けて下側に傾斜あるいは湾曲した形状をしており、前記骨部602上において肉、野菜等を調理する構造としており、前記タンク部601の注入口603から水を注入することにより前記骨部602内にも水がいきわたるようにしてある。

【0038】そのため、このような構造における本実施例に用いられる焼網6では、タンク部601及び骨部602内に水を蓄えて使用することにより、焼網6の温度が100度以上になると内部の水が蒸発し、気化熱によってタンク部601及び骨部602が冷やされ、その結果、骨部602の温度を一定以下に保つことが可能となり、骨部602に肉、野菜等がくっついてしまうことを有効に防止することができる。

【0039】但し、本発明の加熱調理器においては必ずしもこのような焼網を用いる必要はなく、加熱調理の対象となる素材を調理可能な調理部であればよく、一般的に用いられている焼網や、焼魚料理用の焼網、あるいは煮物等に用いられる鍋等でも良い。

【0040】次にこのように構成される本実施例の加熱調理器1を用いて加熱調理を行う場合には、図3において、まず水槽2を所望する場所に設置した後に、適宜、当該水槽2内に水7を入れる。

【0041】次に、ガスコンロ本体3の脚部301を水

槽2の載置部201上に載置し、水槽2の上方にガスコンロ本体3を設置する。

【0042】そして次に、適宜、ガスコンロ本体3の略上方部分に焼網6や鍋等の調理部を設置する。

【0043】そして、その後は、点火つまみ303を点火側に回転させることによりガスバーナー4に点火し、また火力を調節しながら、調理部6において肉等の加熱調理を行う。

【0044】そして、使用後は、調理部6、ガスコンロ本体3の順番でこれらを上方へ持ち上げて水槽2、ガスコンロ本体3、及び調理部6に分離した後に、テーブル等の上に残された水槽2を洗い場等へ持っていった後に、汚れた水を捨てるとともに水槽の掃除を行う。

【0045】このように、本実施例の加熱調理器では、調理部、ガスコンロ本体をそれぞれ上方へ持ち上げるのみで水槽2と分離することができるので、従来の一体型の形態式ロースターと異なり、使用後の掃除の際に、水槽をガスコンロ本体から引き出す必要が無く、その結果、水槽の掃除の際に労力と手間、及び汚れた水をこぼさないようにするための細心の注意を払う必要がなくなった。

【0046】また、ガスコンロ本体は水槽上に設置されテーブル等に直接接触しないために、ガスコンロ本体の熱によりテーブル等が過度に熱くならない。

【0047】

【発明の効果】本発明の加熱調理器は以上説明したような形態で実施され、以下に記載するような効果を奏する。

【0048】本発明の加熱調理器は、ガスコンロ本体を水槽上に載置して設置する構造とし、ガスコンロ本体を上方に持ち上げることにのみによりガスコンロ本体と水槽とを分離可能としているため、使用後の水槽の掃除の際に、従来の携帯式のロースターのように水槽をガスコンロ本体から引き出す必要が無く、水槽の取り出しに労力と手間をかける必要がなくなった。

【0049】また、これを移動する際には、まずガスコンロ本体を上方に持ち上げて水槽から分離するとともに水槽のみを所望する場所に移動させ、その後にその移動させた水槽にガスコンロ本体を載置するのみでよく、水槽を装着した状態のガスコンロ本体を移動する必要が無いので労力を必要とすることが無い。

【0050】また、水槽の持ち運びに際しても、まずガスコンロ本体を上方に持ち上げて水槽のみをテーブル等の上に残した状態にした後に、この水槽を両手で持ち上げて所望する場所に運ぶことができるため、水槽内の水がこぼれることも防止可能である。

【0051】更に、本発明の加熱調理器では従来のような一体式とはせず、単に水槽の上にガスコンロ本体を設置するのみの構造として、水槽の上にガスコンロ本体を組み合わせて使用する構造としているために、水槽を内

臓する従来の携帯式のロースターと異なりガスコンロ本体を小型にできるとともに、水槽とガスコンロ本体を別々に保管可能であり、複数個を所持している際にも、保管場所に窮するということが無い。

【0052】更にまた、使用に際しては水槽上にガスコンロ本体を設置するのでテーブル等には水槽のみが接するため、テーブル等がガスコンロ本体の熱を直接受けることが無く、テーブル等が過度に熱くなることを有効に防止できるという利点もある。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の加熱調理器の実施例を示す斜視図である。

【図2】本発明の加熱調理器の実施例の構造を正面から

見た場合の断面図である。

【図3】本発明の加熱調理器の実施例の分解図である。

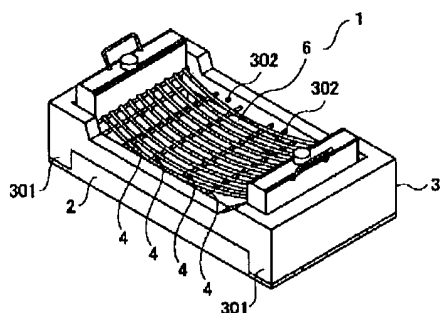
【図4】本発明の加熱調理器の実施例の構造を平面から見た図である。

【図5】従来の携帯式のロースターの斜視図である。

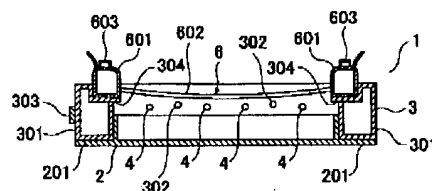
【符号の説明】

- 1 加熱調理器
- 2 水槽
- 3 ガスコンロ本体
- 4 ガスバーナー
- 5 ガス管
- 6 調理部

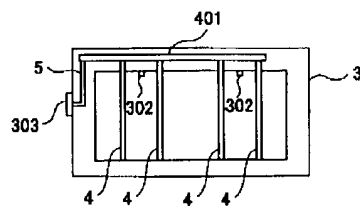
【図1】



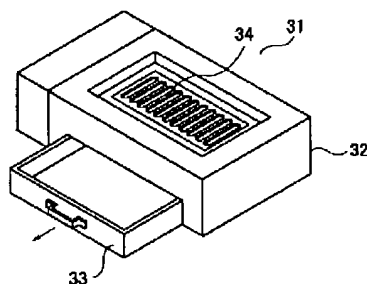
【図2】



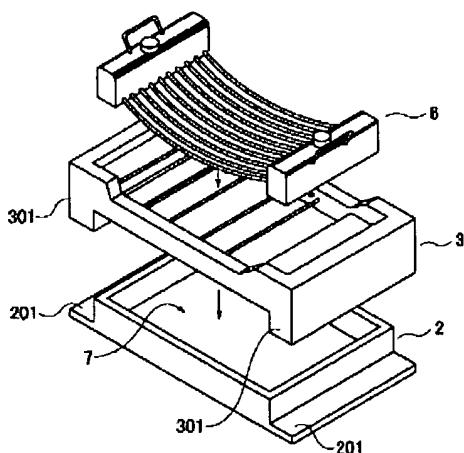
【図4】



【図5】



【図3】



PAT-NO: JP02001120440A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 2001120440 A

TITLE: COOKER

PUBN-DATE: May 8, 2001

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
NISHINA, HIDEO	N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
NISHINA HIDEO	N/A

APPL-NO: JP11303355

APPL-DATE: October 26, 1999

INT-CL (IPC): A47J037/06, A47J037/07

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide a cooker allowing a

user to clean a water tank easily and to store the cooker easily even if the user has plural cookers, and capable of preventing a table, etc., from being heated when the cooker is used on the table.

SOLUTION: This cooker is a portable cooker used for grilling meat or fish or warming a pot, comprising a water tank (2) and a gas heater main body (3) at least with gas burners (4). The gas heater main body (3) and the water tank (2) can be separated only by raising the gas burner main body (3) upward.

COPYRIGHT: (C)2001,JPO